



## WALTHER-REZEPT

### Kalte Gurkensuppe mit Joghurt, Minze und Peperoncini

#### Meine Einkaufsliste:

Für 4 Personen

#### Zutaten:

- 900g Salatgurke
- 1 Prise Salz
- 200g Joghurt
- 2 Esslöffel gehackte Minze
- 1 Peperoncini
- Pfeffer

#### Vorbereitungen:

1. Gurken schälen
2. Aus einer halben Gurke mit einem Perlausstecher Kugeln ausstechen und für die Suppeneinlage zurücklegen
3. Den Rest der Gurken entkernen (aufbewahren), in Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und leicht salzen
4. Die Peperoncini entkernen und in feine Scheiben schneiden

#### Zubereitung:

1. Die Gurkenscheiben eine Stunde Saft ziehen lassen und in einen Mixer geben
2. Das Kerngehäuse in ein Sieb geben und den Saft ausdrücken
3. Die Gurken zusammen mit dem Saft pürieren und durch ein nicht zu feines Sieb passieren
4. Die Hälfte des Joghurts einrühren, gut würzen und kalt stellen
5. Peperoncini in Salzwasser kurz köcheln, danach abkühlen und trocken tupfen
6. Peperoncini in wenig Olivenöl knusprig, mit wenig Farbe braten
7. Das erhitzte Olivenöl abkühlen lassen und unter die Suppe rühren
8. Die fein gehackte Minze drüberstreuen und kühl servieren

#### Aus den Küchenlexikon: Passieren

Flüssigkeiten, die auch gegarte Bestandteile enthalten können (beispielsweise Gemüse, Knochen, etc.) werden durch ein feines Sieb oder Tuch gegossen, gestrichen oder gedrückt.

#### Anrichten:

Suppe in einen kalten Teller anrichten, Gurkenperlen dazu, mit einer Spritze den restlichen Joghurt in die Suppe machen, mit Peperonciniringen bestreuen und mit Minzblatt garnieren.

**Bun appetit!**

